

MENÚ

MAIG – MAYO - MAY

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS


MEDIODÍA FIN DE SEMANA, FESTIVOS Y PUENTES – LUNCH WEEKENDS, HOLIDAYS AND LARGE WEEKENDS

Sevillanos – *Fried squid*

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – *Steamed mussels*

Salmorejo 

Xató

Spaghetti al pesto 

Carpaccio de vedella – Carpaccio de ternera – *Beef carpaccio*

Ostra francesa (*French Oyster*) "Spéciale de Claire" 4 unit – Supl. 4 €/x pers

Lluç a la marinera – Merluza a la marinera - *Hake with seafood sauce*

Spaghetti aglioliolo amb llagostins – con langostinos – *with shrimps*

Presa ibèrica amb samfaina – *Grilled pork with vegetables*

Entrecôte al pebre verd – Entrecôte a la pimienta verde – *Entrecôte with pepper sauce*

*Arròs de carxofes i bolets – Arroz de alcachofas y setas -*Artichokes & mushrooms rice* 

*Arròs de presa ibèrica i bolets – de presa ibérica y setas - *Iberic pork and mushrooms rice*


*Paella marinera – *Seafood paella*

*Arròs negre – Arroz negro – *Black rice*

*Arròs caldós de llamàntol – Caldoso de bogavante - *Lobster rice* – Sup 9 €/x pers

POSTRE O CAFÉ

Broqueta de fruita – Brocheta de fruta – *Fresh fruit sweker* 

Pa amb xocolata. oli i sal – Chocolate, bread, oil & salt 

Tatin de poma – Tatin de manzana – *Apple cake* 

24,90 €

IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €